

Garnalen (gemarineerd)

Ingrediënten

- 100-200 gram grote gepelde garnalen per persoon
- Marinade (kant en klaar) of voor de marinade:
 - 2 el olie
 - 4 el ketjap manis
 - een teentje knoflook (persen)
 - eventueel gemberwortel (persen)
 - peper of sambalJe kunt ook heel goed wokgarnalen in bijvoorbeeld knoflook-saus gebruiken.

Bereidingswijze

Laat de garnalen minstens 2 uur trekken in de marinade.

De garnalen laten uitlekken.

Steek ze eventueel aan stokjes om ze makkelijk met meerdere tegelijk om te kunnen draaien.

Leg de garnalen op het rooster. Zet het rooster in het midden.

Als je eerst aluminium folie over het rooster doet blijven de garnalen beter liggen en het is makkelijk met schoonmaken.

Draai de garnalen regelmatig om.

Als de garnalen te erg kleuren, het rooster wat lager zetten.

Bijzonderheden

Snel klaar. Smullen maar!

Kan als maaltijd, als tappas en als snack.